



## PLAN DE PROTECTION SOUS COVID-19

La santé de nos clients et de nos collaborateurs constitue notre première priorité. Face à la situation actuelle liée au Covid-19, nous avons élaboré pour notre établissement un plan de protection efficace, basé sur les directives de l'OFSP (Office fédéral de la santé publique) et de l'association HotellerieSuisse. Les autorités publiques effectueront des contrôles dans toute la Suisse pour garantir sa mise en œuvre. Ce plan de protection est valable jusqu'à révocation.

### RÈGLES DE BASE

Notre plan de protection permet d'assurer le respect des directives énoncées ci-après. Des mesures suffisantes et appropriées ont été élaborées pour chacune d'entre elles afin de garantir leur mise en œuvre.

1. **HYGIÈNE DES MAINS:** tous nos collaborateurs se lavent régulièrement et minutieusement les mains et évitent le plus possible de toucher objets et surfaces.
2. **RESTAURATION:** le bar et le restaurant veillent à ce que les différents groupes de clients ne se mélangent pas. Pour les groupes à partir de 5 personnes, nous sommes tenus par la loi de relever les coordonnées de l'une des personnes présentes pour la réalisation d'un éventuel contact tracing.
3. **DISTANCIATION:** Les collaborateurs et les autres personnes présentes maintiennent entre eux une distance de 1.50 mètres. Pour les tâches lors desquelles cette distance ne peut être respectée, les collaborateurs limitent l'exposition à un minimum en réduisant la durée de contact et/ou en prenant des mesures de protection appropriées.
4. **NETTOYAGE:** toutes les surfaces sont nettoyées de manière appropriée et à une fréquence plus élevée.
5. **PERSONNES VULNÉRABLES:** les personnes vulnérables sont protégées de manière appropriée.
6. **PERSONNES ATTEINTES DU COVID-19:** les collaborateurs présentant des symptômes de la maladie sont renvoyés chez eux avec, pour instruction, de suivre les consignes d'(auto)-isolement de l'OFSP.
7. **ASPECTS SPÉCIFIQUES DU TRAVAIL:** les aspects spécifiques du travail à réaliser et de la situation sont pris en compte afin de garantir la protection de tous.
8. **INFORMATION:** les collaborateurs et autres personnes concernées sont informés des consignes et mesures à suivre et les collaborateurs sont impliqués dans la mise en œuvre de ces mesures.
9. **MANAGEMENT:** le management gère la mise en œuvre et les consignes et les analyse régulièrement afin de rendre les mesures de protection efficaces et les adapter, si besoin est.
10. **PORT OBLIGATOIRE DE MASQUES FACIAUX :** Le port du masque facial est obligatoire dans toutes les salles accessibles au public. Le masque de protection ne peut être retiré que lorsque l'on est assis dans le restaurant.

Vous trouverez dans la suite des détails sur les mesures prises concernant les points susmentionnés.



## 1. HYGIÈNE DES MAINS

Des postes destinés à l'hygiène des mains ont été installés à toutes les entrées de l'établissement à l'intention des clients. Toutes les personnes dans l'établissement se lavent régulièrement les mains avec de l'eau et du savon, notamment avant leur arrivée ainsi qu'avant et après les pauses. Lorsque cela n'est pas possible, les mains sont désinfectées.

## 3. DISTANCIATION

Un marquage au sol a été mis en place dans les zones publiques pour garantir le respect de la distance minimale de 1.50 mètres entre les groupes de clients présents dans l'établissement et gérer le flux de circulation.

L'établissement veille à ce que les groupes de clients ne se mélangent pas.

Dans les toilettes, certains pissoirs et W.-C. ont été condamnés pour garantir le respect de la distance de 1.50 mètres.

L'établissement évite dans la mesure du possible que le personnel touche les objets appartenant aux clients.

Le nombre de personnes présentes en même temps dans les différents locaux de l'établissement a été limité et le nombre de personnes autorisées à entrer est affiché à l'entrée de chaque pièce.

## 4. NETTOYAGE

L'établissement veille à ce que les salles accueillant des clients et les locaux de travail soient régulièrement et suffisamment aérés. Dans les pièces équipées d'une installation de climatisation et d'aération en fonctionnement, la recirculation de l'air est, si possible, évitée.

Les surfaces sont nettoyées de manière régulière et appropriée.

Les cartes-clés des clients sont désinfectées lors du check-in et lors du check-out.

Dans les toilettes, les surfaces entrant en contact avec les mains sont régulièrement nettoyées et désinfectées. Le nettoyage est documenté.

Pour les travaux de nettoyage, des chiffons à usage unique sont de préférence utilisés.

## 5. PERSONNES VULNÉRABLES

Les dispositions de [l'art. 10c de l'ordonnance 2 de l'OFSP](#) sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus sont respectées; elles s'appliquent à l'ensemble de l'établissement ainsi qu'à tous les collaborateurs.

## 6. PERSONNES ATTEINTES DU COVID-19 AU POSTE DE TRAVAIL

Les collaborateurs présentant des symptômes sont renvoyés chez eux avec, pour instruction, de suivre [les consignes d'isolement de l'OFSP](#). D'autres mesures sont prises au cas par cas sur instruction des services médicaux cantonaux.

## 7. SITUATION DE TRAVAIL PARTICULIÈRE

L'établissement renonce à utiliser des équipements pouvant servir à plusieurs personnes (salière/poivrière, corbeilles à couverts, beurrier, etc.) ou les nettoie après chaque utilisation.

Les gants jetables sont changés toutes les heures et jetés dans une poubelle fermée.

Les mesures de protection (respect de la distance de 1.50 mètres, notamment) s'appliquent également lors des livraisons de marchandise et de l'enlèvement de marchandise ou de déchets.



## 8. INFORMATION

L'hôtel a informé les employés sur leurs droits et sur les mesures de protection en vigueur au sein de l'établissement. Cela implique en particulier l'information des collaborateurs particulièrement vulnérables.

Les mesures de protection édictées par l'OFSP sont affichées dans la zone d'entrée. Les clients sont informés sur les consignes de distanciation et sur le fait que les groupes de clients doivent éviter de se mélanger.

## 9. MANAGEMENT

Distributeurs de savon, désinfectant, serviettes à usage unique et détergent (pour le nettoyage d'objets et/ou de surfaces) sont régulièrement rechargés. L'établissement veille à en avoir suffisamment en stock.

Dans la mesure du possible, les collaborateurs vulnérables se voient attribuer uniquement des tâches présentant un faible risque d'infection conformément aux dispositions de [l'art. 10b de l'ordonnance 2](#) sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus. La place de travail est aménagée de sorte que tout contact étroit avec d'autres personnes soit exclu, notamment en mettant à disposition un bureau individuel ou une zone clairement délimitée, où la distance minimale de 1.50 mètres est respectée. Dans les cas où un contact étroit s'avère parfois inévitable, des mesures de protection appropriées sont prises, selon le principe STOP (substitution, mesures techniques, mesures organisationnelles, équipement de protection individuelle).

L'établissement n'autorise pas les collaborateurs malades à travailler et les renvoie immédiatement chez eux.

L'interlocuteur pour la sécurité au travail (personne responsable de la sécurité dans l'établissement) vérifie régulièrement la mise en œuvre des mesures.